

Tageskarte

Mittwoch, 23. Januar 2019

€

Leberknödelsuppe

3,80

Menü 1

Gemüsecremesuppe

Hähnchen in Kräuter-Eihülle

Kartoffelgratin und Karottengemüse

Quark - Tiramisu

16,90 €

Menü 2

Gemüsecremesuppe

Nudeln Bolognese

gem. Salat

12,50 €

$\frac{1}{2}$ Fränkischer Karpfen gebacken oder blau mit Beilagen je 100g	3,00
Zanderfilet im Speckmantel mit Salzkartoffeln und gem. Salat	14,90
Lachsschnitte in Dillsenfsoße mit Basmatireis und gem. Salat	15,50
Schollenfilet paniert mit Kartoffelsalat und gemischten Salat	12,50

Ofenfrisch mit einem rohen Kloß (*) und kleinem Salat oder Blaukraut

BIO - Sauerbraten	14,90	Schweinebraten	10,80
Kalbsbraten	12,50	Gemischten Braten	11,80
1/2 Schäufole gebraten	12,50	1/4 Ente gebraten	12,50
BIO - Rinderroulade	14,50	Gänsebrust	19,90

Frisch vom Moritzberg

Wildschweinbraten in Champignonrahmsoße, Spätzle und gem. Salat	13,90
Rehrücken rosa an Preiselbeerrahmsoße, Kroketten und gem. Salat	21,50
Würziges Rehulasch mit Semmelknödel und gem. Salat	13,50
Wildgeschnetztes in Trauben-Walnuss-Ginsoße, Kroketten und Salat	17,50

Salzknöchle auf Sauerkraut mit Kartoffeln 9,50

Bäuerliche Aufzucht aus Hohenlohe

Rinderzunge in Rotweinssoße mit Salzkartoffeln und gem. Salat	13,90
Paniertes Kotelette vom Hällischen Landschwein, Kartoffelsalat und gem. Salat	14,50
Nieren sauer vom Hällischen Landschwein mit Salzkartoffeln und gem. Salat	11,90
BIO - Rindersiedfleisch mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rosenkohl	14,50
BIO - Rindergulasch mit Semmelknödel und gem. Salat	13,80
Rinderfiletspitzen in Cognacrahmsoße, Kartoffelgratin und Karottengemüse	19,80
Kalbsleber gebraten mit Röstzwiebeln, Salzkartoffeln und gem. Salat	16,50